

Ellis Wiener Vanillekipferl

Zutaten:

50 g Mandeln
50 g Haselnüsse
280 g Mehl
70 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter
2 Eigelb
5 P. Vanillinzucker
½ Tasse Puderzucker

Zubereitung:

Die Mandeln überbrühen, abziehen und fein reiben. Die Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Das Mehl auf ein Backbrett sieben, Mandeln und Haselnüsse, den Zucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die Eigelb darübergerben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Röllchen formen. Die Röllchen in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen biegen.

Backen: 190 °C (vorgeheizt), mittlere Schiene, 10 min

Den Vanillinzucker mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.



SCHALTSCHRÄNKE

STROMVERTEILUNG

KLIMATISIERUNG

IT-INFRASTRUKTUR

SOFTWARE & SERVICE

